

# 深圳到岳阳冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 深圳到岳阳冷冻物流<br>专线运输零担整车全程打冷                 |
| 公司名称 | 踏信冷链物流有限公司                                |
| 价格   | 8.88/件                                    |
| 规格参数 | 广东冷链物流:冷冻产品<br>广东冷冻运输:冷藏产品<br>广东冷藏货运:食品冷链 |
| 公司地址 | 全国服务                                      |
| 联系电话 | 17280155564 17280155564                   |

## 产品详情

非洲猪瘟和xinguan疫情的“双疫情”对我国低温肉制品行业造成一定冲击，为推动整个行业加快恢复并规范全产业链过程中的食品安全问题，我国各对低温肉制品的政策规范实行“两头抓”管理。一方面鼓励帮扶畜牧业的规模化发展以稳定生猪、牛羊肉及相关肉制品的产量，同时推进冷链设施设备数字化发展促进低温肉制品配送体系的健全；另一方面，政策同样关注肉制品行业标准体系建设与供应链系统的完善，规范产品质量的同时实现行业良性发展。

图示：近期中国低温肉制品政策盘点

### 1.3.2发展动力-冷链基础设施驱动

冷链基础设施的完善，进一步降低低温肉行业成本水平，成为驱动行业快速发展的重要引擎

出于锁鲜、安全等需求，低温肉制品的仓储、运输及配送等多数环节需在低温环境下实现。而我国冷链物流基础设施的逐步完善，减少低温肉制品因存放不当而造成损失的同时，亦可进一步降低流通成本，缩短上下游运输时间。此外，冷链设施的完善也进一步保障了产品口感和延长保质期，拉长销售辐射半径，覆盖更多下沉市场。根据中物联冷链委数据，2021年，中国冷链物流市场总规模为4,585亿元，同比增长19.66%，预计2025年行业市场规模将突破5,500亿元。此外，2021年我国冷库总量达到7,322万吨，冷藏车市场保有量34.14万辆。

国务院颁布的《“十四五”冷链物流发展规划》提出，截至2025年底，肉类低温率要达到85%，基于此，“十四五”期间国家将推进一批重点工程，包括：冷库建设工程、低温配送处理中心建设工程、冷链运输车辆及制冷设备工程、冷链物流全程监控与追溯系统工程、猪肉产品冷链物流工程、冷链物流监管与查验体系工程。在肉类冷链物流体系愈发完善的背景下，低温肉制品行业势必将驶入快车道。

图示：2017-2021年中国冷库总量

图示：2017-2021年中国冷链车保有量

### 1.3.3发展动力-C端市场需求驱动

消费者健康饮食意识崛起，低耗时、营养美味的低温肉制品备受推崇

后疫情时代，各地区有序恢复生产生活秩序，人们在家吃饭热度不减的同时健康意识持续提高，但快节奏的工作生活节奏让“爱吃肉”的国人对肉制品的制作时间和品质提出更高的要求，低耗时、营养美味的“低温肉制品”概念有望成为肉制品领域新的增长点。

图示：22年间中国家庭平均每日花费在做饭上的时间变化情况（分钟）

宅家文化、懒人经济、烹饪小白、单身群体不断扩容，进一步拓宽低温肉的发展空间。我国居民近十年间食品消费观念转变趋势的调查显示，67.1%消费者认为传统烹饪方式麻烦。根据CBNdata消费站的数据，2020年，国内肉食代餐的总交易金额创下新高。低温肉的出现正迎合年轻人对于健康肉食代餐的追求，一份高品质的低温鸡肉、烟熏三文鱼、烤肠等，只需简单的处理（微波炉或烤箱加热等）便可食用，标准化口味、营养健康、操作易收尾，让低温肉逐渐俘获年轻消费者的心。

### 1.3.4发展动力-B端市场需求驱动

餐厅降本增效+连锁扩张的需求，对低温肉制品产生强诉求

从B端来看，餐厅面临较高的经营成本和连锁化带来的口味一致性要求，标准化、定制化的低温肉制品满足连锁品牌对不同门店一体化管理要求的同时，也在帮助餐厅控制运营成本，提高盈利能力，实现连锁化扩张。

操作便捷的高品质低温肉制品可减少厨房面积和对厨师的依赖，有效打破餐厅人力、租金成本过高的困局，提升餐厅净利率。一方面，餐厅仅需加热或烹饪几分钟即可上菜，大幅减少餐厅上餐时间。上菜速度的提高为消费者带来良好体验的同时，有效提升门店翻台率，提高餐厅盈利能力。另一方面，餐厅通过使用品质可控、制作简单的低温肉制品，减少对厨师的依赖，降低后厨面积，有效降低餐厅各项运营成本。

根据国家统计局数据，2020年在疫情环境下，连锁餐饮企业营业收入2,019.29亿元，同比下降9.63%，而餐饮业整体同比下降16.6%，连锁餐饮好于全行业。根据欧睿国际数据，2017年至2020年，中国餐饮市场连

锁化率从7.7%增长至18.28%，到2026年，连锁化率预计达到约21%。随着中国餐饮行业连锁化率和集中度的不断提升，对菜品口味一致性的要求进一步促进了低温肉制品的发展。相比于其他类型预制菜，调理肉制品制作难度较低，且食材组成较少，因此在终端操作上更为简单，应用上也更为普及，可有效助力连锁品牌的快速复制。

#### 1.4发展动力-资本分析

低温肉成为各路资本争夺的新战场，拥有自主品牌及供应链的高成长性项目更受资本青睐

近年来，随着低温肉制品需求增长、冷链物流设施愈发完善，市场规模稳步提升，参与者逐年增加。不同于高温肉市场四大企业市占率高达80%的情况，低温肉制品市场集中度较低，随着电商、冷链物流的持续升级，拥有自主供应链、研发配方，以及更懂年轻人的新消费品牌将更具市场竞争力，同时更受资本青睐。

2020年以来，低温肉制品进入投融资高峰期。从投资阶段看，低温肉制品投资事件集中在早期项目，主要分布在天使轮到A轮，投资金额从数千万到亿元不等。总体来看，资本更倾向于拥有自主品牌及供应链的高成长性项目。